



Matjestatar in der Pellkartoffel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der einfache, leckere Snack, für jeden Tag

Zutaten

- 4 große, neue Kartoffeln, Baked Potatos
- 150 g erstklassige, holländische Matjesfilets
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 1/4 rote Paprikaschote
- 1/4 grüne Paprikaschote
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Kartoffeln säubern und in Salz - Kümmelwasser herkömmlich weich kochen, pellen.

Schritt2

Das Matjestatar:

Schritt3

Die Matjesfilets in recht kleine Würfel schneiden, die gehackte Zwiebel und die mit Salz geriebene Knoblauchzehe dazu geben. (Wenn man mag, geht auch ohne)

Schritt4

Die Paprikaschoten putzen, in kleine Würfel schneiden, zu den Matjes geben.

Schritt5

Die Pellkartoffeln:

Schritt6

Die Kartoffeln pellen und mit einem "Ausstecher" oder Teelöffel aushöhlen. Die ausgehöhlten Kartoffelstücke würfeln, zum Matjes geben und alles mit Schnittlauch und Crème fraiche anmachen, nachschmecken, wieder in die Kartoffel geben, servieren.

Rezeptart: Fischgerichte, Kalte Fischgerichte **Tags:** matjes, pellkartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjestatar-in-der-pellkartoffel/>